Anno VII — **Udine, 15 luglio 1862** — **N. 28**

BULLETTINO

DELL' ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Esce ogni martedì. — È inviato ai Soci di prima e seconda classe (Stat. §§ 29 e 31). — Chi non appartiene alla Società può abbonarsi al solo Bullettino pagando per un anno, ed all' atto della prenotazione, a. L. 12 in oro a corso abusivo; franco sino ai confini, supplementi gratis.

ATTI DELL'ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

a N. 194

Ai Membri del Comitato

(*Circolare di convocazione*)

Onorevole Signore,

A senso del §. 65 degli Statuti, il Comitato dell' Associazione agraria friulana viene convocato onde trattare sull' oggetto d' una prossima adunanza generale della Società.

La riunione, per la quale colla presente si fa invito alla S. V., avrà luogo il giorno 31 luglio corrente (giovedì) a mezzogiorno nella solita stanza delle sedute, presso l' Ufficio dell' Associazione.

Dall' Ufficio dell' Associazione agr. fr.
Udine, 14 *luglio* 1862.

Il Presidente del Comitato
G. TAMI

MEMORIE DI SOCI E COMUNICAZIONI

Studi sull' umana alimentazione e specialmente su quella degli agricoltori dell' Italia superiore.

Esame speciale dei cibi e delle bevande che costituiscono il vitto ordinario dei nostri contadini.

(V. Bullett. preced.)

Fra le materie alimentari che più di sovente si accoppiano ai cibi di grano turco ed anco li suppliscono sono le patate, i legumi, gli erbaggi, e si quelle che questi sono forniti di principii plastici, poichè la chimica ci ha appreso che in tutti questi prodotti vegetali ci ha glutine, ci ha caseina, ci ha albumina, e che quindi possedono virtù nutriente. Ma perchè una sostanza possa dirsi alimentare non basta che consti di principii alibili, ma convien che sia grata al gusto e che l' apparato digerente dell' animale che deve pascersene, sia sufficiente a smaltirla e ad assimilarla. Quindi vediamo morire consunto dalla fame l' uomo sciagurato che, privo di ogni altro alimento, tenta saziarsi con quell' erba istessa con cui l' erbivoro vive e prospera a maraviglia.

Ma veggiamo se dalle patate, dai legumi e da quegli erbaggi che sono appetiti, e possono essere digesti ed assimilati dall' uomo, possa il contadino nostro acquistare quegli elementi reintegratori di cui scarseggiano il pane e la polta di maiz. Parlerò prima della patata; e rispetto a questa dirò anzitutto, che questo tubero non si usa come cibo capitale che fra alcune popolazioni del Friuli alpestre, che anzi in non pochi paesi della nostra pianura lo si conosce appena di nome, e che in altri paesi non si usa che per appajarlo come companatico alla polenta, al pane ed alla minestra; poi soggiungerò che questo frutto anco qualora tra noi fosse coltivato quanto in Irlanda, sì che tutti i nostri villici potessero averne a josa, qualora nol combinassero con cibo più plastico, non avvantaggerebbero di molto le loro sorti igieniche, poichè la patata non è fornita di quella potenza alibile, che i suoi primi panegeristi e i volgari tuttora gli attribuiscono. E questo vero, come tant' altri, ci fu appreso dalle chimiche analisi, poichè queste ci addimostrarono che in siffatto tubero i principj respiratori ed i plastici non istanno in quelle proporzioni che la natura addomanda, perchè un cibo possa servire di alimento principale all' uomo che affatica, esuberando in questo frutto i principj respiratori sui plastici a tale da non rendere all' organismo umano appena la metà degli elementi riparatori voluti dalle leggi alimurgiche. Avvalorati dai risultati di queste analisi, non pochi medici igienisti non dubitarono disdire le grandi virtù alibili attribuite a questo tubero da' suoi zelatori; quindi il Gasparin dichiarò essere la patata meno nutritiva del maiz; ed il Pajen, essere la patata insufficiente all' umana alimentazione perchè difettante di glutine; e il Lussana la disse non solo meno azotata del frumento,

ma anco dell' orzo, della segala e dell' avena. Eppure, dirà taluno, non può negarsi che, a dispetto della chimica, le popolazioni che si nutrono abitualmente con questi frutti siano sane e robuste. Ma queste, devono le loro fisiche perfezioni alle patate, o tutte o in gran parte agli alimenti sostanziosi con cui le accoppiano? Io non dubito di affermare che a questi più che a quelle devono quelle popolazioni la salute e la vigoria che le privilegia, e di ciò mi fa aperta prova il sapere che gli abitatori di parecchi alpestri villaggi del Friuli e di altre provincie in cui si smoda nell' uso di siffatta vivanda senza accompagnarla con carni, con pesci o con prodotti animali, sono colti dal morbo della miseria come il sono quei loro consorti, che si pascono, più che d'altro, di polta di maiz scadente. Però contro questo parere sta il fatto di contadini francati dalla pellagra coll' avere sostituita, mercè gli avvisi di possidenti saggi e zelanti, la coltivazione delle patate a quella del grano turco. Ammetto questo fatto senza però ricredermi dal suespresso parere, e ciò perchè suppongo con tutta ragione che i sopra lodati possidenti non saranno certo stati paghi a persuadere ai loro coloni quest' unica riforma agraria, ma che molt' altre ne avranno loro raccomandate e insegnate sì rispetto all' economia che all' igiene, dal cui complesso sarà derivata la fisica ristorazione dei loro tutelati. E se ci avesse taluno che non si appagasse di questo modo di conciliare questi due fatti che sembrano contraddirsi, cioè la poca alibilità delle patate, e la soppressione dell' endemia rurale avvenuta mercè questo frutto, ne addurrò un altro, e questo sta nell' ammettere che nei paesi abitati dai sopraddetti contadini, o per influenza di clima, o per qualità di suolo, o per assidue intemperie, il grano turco non maturasse per bene; quindi riuscisse più che mai insufficiente all' umana nutrizione, mentre sotto le stesse condizioni le patate attecchissero e maturassero a tal punto da poter profferire un alimento assai più sostantivo di quello di quel grano turco mal cresciuto e mal stagionato; cosa facile a credersi ove si pensi che rispetto al clima la patata alligna sino in Siberia, mentre il maiz non prova bene che nelle zone calde e nol si può coltivare che nelle zone temperate.

Per aver posto così al sindacato della scienza e dell' esperienza la questione dell' alibilità della patata, non si creda già che io sia avverso alla sua coltura, anzi la raccomando con ogni mio potere a tutti gli agricoltori: a quelli del piano o per farne mercato o per trarne amido ed alcool, o come alimento accessorio; a quelli dei monti anche come alimento principale, perchè questo tubero loro certo darà una pastura migliore di quella del maiz imperfetto qual è quasi sempre quello che cresce fra i monti, a condizione però che coltivino con pari amore la segala, l' orzo, il frumento ed i prati; poichè da quei cereali accoppiati alle patate potranno ritrarre quel quantitativo plastico di cui difettano questi tuberi, e coi prati potranno alimentare molte greggie, e quindi avere nelle carni una quota ingente di elementi riparatori, procacciandosi così un metodo vittuario che potrà essere posto a modello agli agricoltori di ogni paese.

Dimostrato così che la patata, come cibo principale e non commisto a vivande più sostanziose, non può dare un vitto sufficiente a nutrire il villico che affatica, indaghiamo ora quanto a tal uopo esso possa sperare dai legumi e principalmente da quello con cui fa la sua ordinaria minestra, il fagiuolo. Questo legume essendo di sua natura assai ricco di materia plastica, qualora fosse sempre cresciuto in terre feraci, debitamente cotto e mangiato spoglio della sua buccia, potrebbe concorrere molto bene alla ristorazione delle stremate forze di chi si guadagna il pane col sudor della fronte; ma se quel legume è allevato in un suolo ingrato e poco concimato, com' è d' ordinario quello che mangiano i villici, non solo difetta di quei principj di cui essi tanto abbisognano, ma loro addiviene sovente un incarco grave allo stomaco, poichè la buccia del fagiuolo è refrattaria alle potenze digerenti, come lo addimostrano le esperienze di Spallanzani e di Tissot.

Ci hanno è vero anco cereali che usansi come minestre, e questi, brillati come l' orzo e la spelta, sono più facili a digerirsi e ad essere assimilati dei fagiuoli, ma i principj plastici di questi sono in quantità assai minore di quello che fanno sì nutrienti i sopralodati legumi, e poi neanchè queste minestre, non so se per mal uso o per economia mal intesa, non si vedono sovente sulle villiche mense come sarebbe desiderabile di vederle. Non tocchiamo del riso, non essendovi forse sostanza alimentare più povera di principj plastici di questo cereale, per cui i villici nostri ne sono naturalmente abborrenti *). E che dire degli erbaggi mangerecci? Come notai di sopra, questi prodotti vegetali non sono scemi di principj azotici, anzi ve n' ha taluno, come fra gli altri i funghi, i cavoli ed i carciofi, che ne abbondano; ma dovendosi i migliori tra questi mangiare cotti, perchè altrimenti o sono ingrati al palato, o difficili a digerire, per effetto della cottura perdono una parte rilevante di quei principj, perchè l' acqua che serve a cuocerli se ne impregna, producendo un brodo vegetale ricco di glutine, brodo che dovrebbe riuscire tanto quanto nutriente se si sapesse o si potesse usufruire.

Ma sì i legumi che gli erbaggi non si mangiano senza condire, e nelle materie che usansi a quest' uopo ci sarà alcuna giunta di principio plastico. Questa ipotesi può essere ammessa soltanto da coloro che ignorano affatto la natura di quelle materie, ma quelli che la conoscono, sanno che nè il grasso, nè il lardo, nè il burro, nè l' olio, (i più comuni, e forse gli unici condimenti usati nella cucina del villico) sono materie azotate, e quindi non possono in nessun modo giovare alla ristorazione del sistema nerveo muscolare. Ma e l' aglio e la

*) Ci ebbe chi, confondendo stranamente le cose, affermò essere il riso un cereale assai nutriente, perchè tal è in fatto quello che si cuoce nel brodo di bove o di pollo, colla giunta di una cospicua quota di scelto formaggio. Ma la virtù riparatrice di tale minestra è forse dovuta al riso? Bisogna ben essere gaulli per crederlo!

cipolla? Rispondo che in questi vegetali, che pur servono a condire il cibo del contadino, la chimica ha scoperto, è vero, qualche principio albuminoide, ma la quantità ne è sì scarsa che nessuno potrà immaginare che possa aggiunger alcunchè alla somma degli elementi nutritivi che alla rustica progenie profferiscono le altre vivande.

Mi resterebbe a considerare quanto quei legumi e quegli erbaggi riuscirebbero sostanziosi se fossero cotti nel brodo di carni; ma su questa ipotesi mi sembra inutile ragionare, poichè tai brodi sono cosa proibita ai villici quasi in tutti i giorni dell' anno, e non solo ai miseri braccianti, ma anco a molti coloni ed a piccoli possidenti.

Però e come alimento e come condimento abbiamo anche le carni porcine, e queste non potrebbero forse concorrere a sopperire al deficit di principj nutrienti che ci ha nelle altre vivande di cui il contadino fa sua ordinaria pastura? A ciò rispondo prima di tutto col dichiarare che siffatte carni sono men famigliari all' uomo della villa di quello che comunemente si crede, e poi chè, oltre che in picciola quantità, si mangiano sempre salate, e quindi dopo che hanno perduta per effetto del sale non poca della loro potenza alibile, e di più che le si mangiano non solo rancide, ma talora anco deteriorate a tale da riuscire infense alla salute. Ora si è notato da più savi che le carni che soggiacciono ad una rapida o lenta ossidazione, oltrechè irrancidire, soffrono un' intima decomposizione nei loro principj nutrienti, per cui perdono non poco della loro virtù alibile. Che poi i villici nostri diansi poca cura di preservare queste carni dal rancidume, basta il riguardare al modo con cui le conservano. Ma come potrebbero essi badarsi di ciò, se i più, anzichè abborrire dalla carne, dal lardo e dalle salsiccie così alterate, ne hanno invece una predilezione decisa *), stimandole il miglior condimento delle loro minestre?

E poi quali sono veramente quelle parti della compagine suina che possono, anche ben conservate, soccorrere ai bisogni della plastica riparazione? Non certamente il lardo nè la sugna, nè le ossa, poichè nelle due prime ci ha bensì coppia grande di principj respiratori, ma difetto assoluto di plastici; e nelle seconde, cioè nelle ossa, non vi ha quasi che gelatina e fosfato di calce, e quindi sono inette a qualsiasi uffizio alimentare. Ecco come dunque si riducono a poca cosa i materiali ristoratori, che ritraggono quei contadini che sono tanto agiati da poter ajutare la loro mensa col lardo, colle ossa e colle stesse salsiccie preparate colle carni e col grasso di questo animale, ed ecco come anche questi possano soggiacere ai malanni derivanti dal difetto dei principj riparatori.

*) Ho veduto le cento volte nelle botteghe dei pizzicagnoli carni e salsiccie porcine rancidissime tenute in serbo come cosa ghiotta, ed avendo io richiesto chi mai potesse far acquisto di quel rancidume, mi fu risposto da più d' uno, che veniva quasi tutto venduto ai contadini. E mi ricordo che nell' ispezione delle materie porcine spettanti ad un pizzicagnolo rusticano, avendo io ritrovate molte salsiccie rancide e putrefatte, e dovuto quindi prescriverne la tumulazione, fui scardassato a sangue non solo dal venditore di quel patume, ma di molti de' suoi carissimi bottegai, perchè mantenevano a faccia levata che quelle luride salsiccie erano buone a mangiarsi e particolarmente a condire la minestra.

Non mi indugerò a ragionare a lungo sulla quota di principj plastici che i contadini procaccian-si coll' uso delle carni recenti ovine e bovine, poichè queste principalissime materie riparatrici, che dovrebbero più d' ogni altra concorrere alla nutrizione dell' affaticato cultore dei campi, vengono usufruite da tutt' altri che da lui che avrebbe supremo diritto di farne suo pro.

E ciò dico così apertamente, poichè le mie osservazioni in siffatto riguardo sono rincalzate dagli avvisi di molti uomini peritissimi delle condizioni vittuarie del contado, e dall' autorità di cento e cento valenti medici, che tutti ad una voce reclamano che se si vuole una volta farla finita colla pellagra, se si vuole che le novelle generazioni villiche crescano sane, vigorose e solerti, bisogna che quelle carni e quei prodotti animali di cui ora è scema o quasi la povera mensa dei villici, ne sia finalmente fornita.

Rispetto a questo punto notevole de' miei studii, dirò dunque per sommi capi che le carni suindicate sono vivande proibite in tutti i giorni dell' anno, meno la Pasqua, alla massima parte delle famiglie dei rustici operai; e che in quanto poi ai principali prodotti animali, come il latte, il formaggio, le uova, dirò che moltissimi ne mangiano assai pochi; e quel ch'è peggio, che anche quel poco non è sempre buono, per cui nè anco da questo lato non han molta ragione di gratulare coloro che si preoccupano di queste dolorose bisogne.

Prima però di parlare di questi prodotti mi giova rispondere ad una notabile obbiezione.

Fu detto da taluno, che se ai villici in generale mancano affatto le carni ovine e bovine recenti, moltissimi si ajutano però con quelle di pesce fresco o salato. Se così fosse, la sorte dei nostri tapini clienti, rispetto al vitto, sarebbe certo più da invidiarsi che da compiangersi; poichè in questa carne, che è ricchissima di materia plastica, essi ritrarrebbero in coppia quegli elementi ristoratori di cui d' ordinario scarseggiano tutte le altre loro vivande. Ma riguardo al pesce fresco, quanti sono i contadini delle venete provincie che godano tanto avvantaggio? Certo non molti, poichè tranne le popolazioni litorane, e quelle dei paesi costeggianti i fiumi ed i pochi laghi, le altre sanno appena cosa sia questo vitto. E accennando alla provincia nostra, come parlare di pesce recente ai villici che popolano quella gran parte della pianura friulana, in cui — « colpa e vergogna delle umane voglie » — manca l' acqua a tale da non averne sovente bastante a dissetare uomini e bestie? Non negherò che in altri paesi meno inacquosi del Saara friulano si raccolgano pescioli-ni e ranocchi, ma questi molti villici vendono sovente o mangiano cotti in olio impuro o rancido. E poi, ne usano essi spesso ed in quantità sufficiente? Qui sta il nodo della questione. E il pesce salato quanto giova a quei meschini? Assai poco, poichè anche quel pesce ad essi è consentito in frazioni sì esigue che può bensì loro solleticare il palato, ma non aggiungere alcunchè alla somma di quei principj di cui difetta il pane e la polta con

cui lo accoppiano. Non credo però che, se anche lor fosse dato di poter far uso più largo di pesce siffatto, i villici avessero motivo di gratulare, poichè tal vitto abusato potrebbe essere ad essi cagione di malattie non lievi, tanto più che per aver questo pesce a vil prezzo essi cercano lo scadente, che è sempre o poco o molto alterato.

Conchiudo dunque col dichiarare che nè anco dal pesce fresco o salato deriva generalmente al contadino quel soccorso di alimenti plastici che gli è necessario a serbare incolume l'armonia tra il consumo e la reintegrazione delle sue forze.

(continua) G. Zambelli
consultore d'igiene presso l'Ass. agr. fr.

Qualche parola sulle condizioni dei nostri villici.

Dal detto il far non sia diverso.

Disse il dott. Zambelli, *essere i nostri lavoratori agresti i più mal nutriti del globo*, e il sig. A. Della Savia, ed altro anonimo Socio (V. Bullettino N. 17 e 25) gli si levarono contro. Chi vive in mezzo ai campi non può a meno di riscontrare in quegli scritti (cui diede origine una frase azzardata in un moto di filantropia dal consultore d'igiene dell'Associazione agraria) una profonda cognizione pratica; e prova pena non poca nel vedere che in un argomento di tanta importanza, qual si è quello dell'alimentazione dei villici, argomento proposto allo studio dei friulani con sincero interesse e dovizia di scienza dal dott. Zambelli, egli rifugga quasi dall'accettare le osservazioni di chi passa la vita in mezzo ai villici, e persista nel sostenere una proposizione, che, almeno per ciò che riguarda il Friuli, parlando del generale, può dirsi una esagerazione. Dopo quanto fu detto sull'argomento, io non prendo la penna che per esporre alcuni rimarchi sulle condizioni dei contadini, che mi è accaduto di fare vivendo fra loro, certo che tutto ciò che io potrò dire contro l'asserto del dott. Zambelli, a lui, tenero del benessere della classe agricola, tornerà di conforto non poco.

Accade talvolta di leggere un libro che dipinge le miserie di popoli d'altro paese, d'altro clima; quella lettura ci tocca le fibre più delicate del cuore, la fantasia si esalta, noi andiamo pellegrinando pei casolari in traccia della realtà di quanto abbiamo letto, come un botanico valica colli e montagne cercando una pianta che ha trovato descritta e dipinta in un nuovo trattato; e siccome l'umanità offre, dal più al meno, in ogni paese le stesse stravaganze, le stesse anormalità, le stesse miserie, non è difficile che incontriamo traccie d'un guajo che altrove è generale in una classe di popolo, e qui per buona sorte non è che eccezione. Materia eccellente per un romanzo, soggetto opportuno per prorompere in gemiti e piagnistei, e buscarsi una riputazione di filantropi; ma non ci lasciamo trasportare dalla fantasia a vedere tutto di colore oscuro, e ad azzardare proposizioni generali dedotte da fatti eccezionali, cui l'occhio nostro esaltato tiene fissa la pupilla, altrimenti sorgeranno gli uomini positivi, gli uomini delle cifre e grideranno allo sproposito.

È una fatalità che noi siamo così poco avvezzi a rivolgere seria attenzione alle cose che ci attorniano, da essere meglio in grado di sputare giudizii sulle condizioni della Francia e dell'Inghilterra, grazie agli eccellenti trattati e scritti economici di quei paesi là, di quello che di formulare un concetto che esprima il vero stato delle nostre condizioni. Causa in parte la nostra educazione che ci teneva quindici anni colla mente immersa nei secoli degli eroi, ignari affatto degli affari domestici e dei nostri cittadini interessi, per cui nulla di più nojoso che le cifre, nulla di più abbietto che l'agricoltura, nulla di più prosaico che il pensiero di guadagnare una lira. Cosa importa a me d'aver compito il corso legale, se dovetti poscia accollarmi la direzione de' miei affari, ignorante affatto di cose d'amministrazione? A che mi giovò il greco ed il latino, se fui costretto in età matura a lambiccarmi la memoria per apprendere alla meglio alcuna fra le lingue vive, che sono ornamento indispensabile per ogni civile persona?

Importerebbe al progresso dell'agricoltura che la classe villica fosse meglio giudicata, e che il comune dei possidenti si desse più cura di rilevare i veri pregi e i veri difetti che caratterizzano questa classe importantissima dell'umano consorzio. Nei comuni discorsi gli epiteti di sciocco, ignorante, caparbio, ladro, per un mal vezzo contratto fin dall'infanzia, sfuggono dal labbro ad ogni momento a chi parla del contadino; e quasi per contrappeso si alza la voce dei filantropi teorici a compassionare fino all'esagerazione le fatiche, i sudori, le privazioni, gli stenti dei miseri lavoratori dei campi. Io credo che offenda i villici tanto l'insulto dei primi, come la pietà mal a proposito dei secondi. Il nostro contadino non è come gli operai agricoli della Francia, dell'Inghilterra, del Belgio e della bassa Lombardia; ha una famiglia, dirige da solo i lavori della sua colonia, i raccolti passano tutti per le sue mani, egli riguarda come sua la terra che lavora; quando è onesto, ha tutti i diritti di essere considerato come qualunque altra persona utile della società. Il contadino, che che ne dicano, conosce il proprio mestiere dall'a fino alla zeta, e se sta attaccato strettamente al sistema di agricoltura ereditato da' suoi avi, sistema basato sì sull'empirismo, ma pur completo, egli è perchè molte volte chi pretende dargli dei consigli ne sa molto meno di lui, e uno sproposito potrebbe tornargli rovinoso. Certo che egli non è in grado, perchè non possiede che una pratica, di modificare il proprio sistema, nè di giovarsi dei progressi della scienza; ma offritegli dei risultati pratici, lavorate una ventina di campi con un sistema migliore del suo, e vedrete il contadino adottare spontaneamente le modificazioni di cui ha potuto osservare gli effetti cogli occhi proprj. Al contadino adunque esempi in fatto di coltura delle terre e non consigli; bando alle frasi insultanti, lo si consideri qual è fra noi, uomo e non servo.

Compassionare i contadini solo perchè lavorano e sudano, sarebbe censurare la divina condanna che pesa su tutti gli uomini. D' altronde fra tutti coloro che si guadagnano il vitto colle braccia non ve n' è alcuno meno infelice del nostro contadino, che non dipende ne' suoi lavori che da sè stesso o dal capo della famiglia, che sceglie, per così dire, giorno per giorno il proprio lavoro, che travaglia all' aria libera, e la maggior parte per proprio conto, perchè d' ordinario la parte del prodotto brutto del suolo che spetta a lui, è maggiore di quella del padrone.

Ma il sig. Zambelli dice che i contadini non solo del Friuli, ma del Veneto e della Lombardia sono i più mal nutriti fra gli agricoltori d' Europa, anzi del globo. Io non sono certo in grado di contraddire a questa proposizione; non so come vivano gli agricoltori della Lombardia se non per quanto ne lessi in Jacini, nemmanco come se la passino i villici degli altri paesi del Veneto, ed anche di questo nostro Friuli io non conosco che alcuni distretti, ed anche del modo di vivere dei lavoratori del suolo in questi distretti, che ben conosco, non sarei certo capace di istituire un paragone cogli agricoltori del globo.

Dirò solo, a consolazione del sig. Zambelli, che dove io mi trovo possessore di fondi, e nei paesi vicini, e in altre parti della provincia, dove ebbi a passare alcun tempo con parenti od amici, riscontrai che la classe la quale relativamente se la passa meglio delle altre in Friuli è il contadino. A Fagagna, e lo stesso potrei dire dei paesi vicini e dell' alto Friuli infino alla Torre, il contadino in generale è proprietario, salda il fitto, nutre molto bestiame, e a quando a quando si trova in stato di comperare co' risparmi un campicello, che paga a prezzi enormi. Come si potrà dire che il borghigiano di Udine, che può pagare e paga esattamente fino a tre staja di frumento per campo di fitto, e da 400 a 600 lire di dazio consumo all' anno, non sia un contadino agiato? Osservi il sig. Zambelli le fisonomie degli uomini e dei bestiami a Mortegliano, a Palma, a Codroipo (chè dove è ben nudrito il bestiame, ha ben mangiato anche il proprietario), e dica se quella gente ha l' aspetto di mal nudrita? Ma il dott. Zambelli mi chiude la bocca colla statistica dei pellagrosi.

Discenderò a dettagli, asserendo che il contadino della bassa, il quale non possiede nulla all' infuori di una grossa famiglia, e una cifra enorme di debito verso il padrone, talvolta lo troviamo meglio nudrito del contadino dell' alta. Creda il dott. Zambelli che, avendo dovuto prendere cognizione del modo ordinario di vivere de' miei contadini oltre il Tagliamento, non per altro che per determinare un conveniente vitto agli operai cui dava da pranzo in casa mia, ho riscontrato che i miserabili contadini indebitati di S. Giorgio mangiano e in quantità e in qualità meglio che i contadini di Fagagna, paese dei più agiati del Friuli. Per esempio, in estate due once di cacio la mattina, minestra condita a pranzo, erba con qualche bricciolo di salume la sera, polenta a discrezione. E la cosa ha facile spiegazione: quei contadini là, aggravati di debito, non hanno speranza di possedere mai nulla di proprio, quindi non hanno interesse di risparmiare, mangiano, bevono, e moltiplicano più che possono, sono ingordi oltre ogni credere, e lavorano meno che possono; non allevano vitelli per bere tutto il latte della vacca; si maritano tutti, persino i gobbi e i vedovi di cinquant' anni; *gioldi*, godere è l' unico scopo della loro vita, e *gioldi* nel loro senso vuol dire principalmente mangiare. L' altra mattina guardo in coda d' occhio cosa portavano di colazione ad un *sottano* che mi lavorava a giornata, e viddi che c' era una fetta di polenta con suso una bella frittata di due uova. Costui, ho detto fra me, non è probabilmente nel novero dei peggio nutriti dell' Europa civile, e sa mescolare gli alimenti respiratori coi plastici. Ho notato più volte l' anno scorso che le aspiere della mia filanda ricevevano da casa loro una razione giornaliera, che superava in valore il prezzo della giornata che guadagnavano, e la polenta compariva quasi sempre accoppiata a qualche vivanda azotata. Ed io, gonzo, credeva che quel guadagno fosse una piccola risorsa per le famiglie de' miei villici. Sa il sig. Zambelli dove si trovano contadini che vivono miseramente? Fra coloro che hanno incominciato ad accumulare una piccola sostanza, e presi dall' avidità di possedere si strappano il boccone di bocca, e si cibano persino di pane di saggina. Ma tanto peggio per loro. È morto l' altra settimana, proprio di pellagra, certo Volpatti di Aurava, mio affittuale, ed era il contadino più benestante dello stabile, l' unico a cui io prestava volentieri una mezza dozzina di marenghi, sicuro che li impiegava utilmente e li restituiva al tempo stabilito; morì perchè si tiranneggiava col cibo, e affaticava più che l' età sua nol comportasse.

Il dott. Zambelli troverà casi speciali a bizzeffe per opporsi al mio dire, specialmente in alcune men favorite località della parte montuosa, e in ogni villaggio potrà additarmi delle famiglie veramente miserabili, degli operai che hanno perduto la possibilità di lavorare; e qui torna acconcio il detto dell' anonimo socio, *non sussidi legali, ma carità evangelica*, pianta celeste che vive ancora in mezzo alle nostre campagne, e che il buon accordo fra popolo e clero e la schietta parola del divin Maestro potrebbero rendere rigogliosa, e immensamente giovevole ai miserabili, che non mancano in nessuna classe e in nessun paese. Duolmi di non conoscere l' autore del sapiente articolo inserito nel N. 25 del Bullettino *sulla miseria dei villici*, le cui parole mi fecero profonda impressione; se fosse un sacerdote quello che lo scrisse, direi che il clero può andare orgoglioso di possedere un ingegno che tratta le questioni che risguardano il popolo con tanta dottrina e con tanto spirito di carità; se fosse un parroco, augurerei un preposto che gli somigliasse ad ogni pieve del Friuli. Quanto ai braccianti rurali (sottani), sarà nero, non nego, il ritratto che ne fece il signor Della Savia, ma pure è un ritratto vero; così sono vere le cifre dei salari, e i mesi di lavoro per i buoni

operai non sono cinque, ma nove, dieci ed anche dodici; e questa gente, stia tranquillo il sig. Zambelli, supponiamo una tremenda carestia, sarà l' ultima a morire di fame, perchè appunto, come asseriva il sig. Della Savia, sanno ajutarsi per fas e per nefas. Ripeto fatti che tutti conoscono, e se il dott. Zambelli, invece che dedurre le informazioni a base dei suoi studi da rapporti dei Comuni, redatti sempre sotto lo spavento di nuovi balzelli, e per lo più da gente ignorante, le avesse derivate da fonti private, non s' avrebbe certo sognato di contraddirli. Che i villici si lagnino della presente condizione, e dicano di star peggio dopo il 48 è naturale; vecchia politica contadinesca è di lamentarsi sempre; non ho udito mai un contadino lodarsi del suo stato per quanto fosse relativamente prospero, e perchè gli torna conto di tener celato il suo benessere, e perchè se ha dieci, vorrebbe aver venti, quaranta. Oltre all' esonero dell' unica tassa, con cui partecipava direttamente alle spese dello stato, qual era la personale, e per vero in alcune famiglie numerose riusciva più che grave, insopportabile, oltre alla diminuzione del prezzo del sale, il colono risentì un vantaggio rilevante dallo sgombro avvenuto nei campi delle fitte piantagioni di viti che dimezzavano i suoi raccolti, vantaggio di gran lunga superiore ai tenui aumenti di affitto che gli si imposero dopo la mancanza del vino. La crittogama rovinò i padroni, ma migliorò la sorte dei contadini; l' agricoltore pose maggior impegno nel lavoro della terra, e sbarazzato da gran parte delle occupazioni che gli davano le viti, e specialmente da quella minuziosa della raccolta dell' uva e della vinificazione, potè seminare in tempo i suoi raccolti, e specialmente il frumento, che, nei paesi di vino, qualche anno si seminava barbaramente fuori di stagione e nel fango, e dava un miserabile prodotto. Nè mi meraviglio perciò che molti contadini, interrogati se dopo il 48 abbiano migliorato o peggiorato la propria condizione, tutti in coro abbiano risposto per il peggio; col medico poi piagnolano per giustificare il magro compenso che gli offrono per le sue prestazioni, tanto più se questi ha già l' orecchio disposto ad ascoltarli. Prendendo la cosa in generale, e non volendo sofisticare puntellandosi ad eccezioni, è un fatto evidente e confortantissimo il progresso in benessere materiale della nostra classe agricola da una ventina d' anni, che si manifesta nel miglioramento delle abitazioni e del vestito, nell' aumento di bestiami, di cavalli, nell' uso dell' ombrello, del caffè, e persino nei vizi del fumare e del bere vino e liquori. Ritengo poi, sempre parlando del generale, che il vitto dei nostri contadini (polenta, frittata, latte, salumi ecc.) anzichè essere inferiore alla vittuaria di tutti i contadini del globo, possa avvicinarsi alle prescrizioni di Liebig, solo che il contadino apprenda a meglio usare degli elementi che servono a sostentarlo, e che l' avarizia non lo condanni a privarsi del necessario per accumulare.

Anch' io, pieno la testa di teorie umanitarie, credeva un tempo che i miei contadini patissero di fame, ed accoglieva i loro lamenti, e non li confortava mica con sterili parole, dava loro della biada, del dinaro, e sacrificai delle somme; ne alimentai molti nella mia casa, e credeva di fare una bella cosa, di migliorare la loro condizione. Invece che migliorare, peggiorava; e la cosa andò tanto oltre, che nel 1860 l' amministrazione segnava una cifra di oltre 8000 lire in sovvenzioni a venti famiglie. Con qual frutto? Non un risparmio, non un aumento nel bestiame, mangiare il doppio, lavorare la metà, e, lo proverei con testimoni, i contadini si lagnavano. Vi fu pur anco taluno che portò a mercato la biada ricevuta a titolo di sovvenzione. Non mi vergogno di questa cecità, e noto l' errore perchè altri non si lasci sedurre dai vagiti di una falsa filantropia. Dopo varii inutili tentativi, di misurare la biada, di riporla sul mio granajo ecc., quest' anno, quantunque anno di miseria, presi il partito di non dare sovvenzione di sorte, offrendo però lavoro quanto occorreva pel bisogno della polenta, da pagarsi metà in dinaro, metà da imputarsi a sconto del debito; e stava, per così dire, coll'uscio in fessura a vedere cosa succedeva, pronto anche a trovare qualche mezzo termine per venire in soccorso del vero bisogno. La cosa andò mirabilmente; i contadini si contorsero da prima, poi, visto il partito preso, incominciarono a darsi le mani attorno, dispiegarono un' attività mai più veduta, provvidero ai loro bisogni; i padroni di casa chiusero la porta del granajo per cui si asportavano i sacchetti di biada per mantenere i minuti vizi dei numerosi membri della famiglia, e per poco che le annate corrano buone, ritengo che quella gente sarà in grado di migliorare la propria condizione economica e morale; dico morale, perchè un contadino che aumenta d' anno in anno il suo debito, si abbrutisce nell' ozio, e, tutt' altro che patire la fame, non pensa che ad empiere il ventre. Le sovvenzioni demoralizzano il contadino, il quale, se ritiene di poter calcolare sul granajo del padrone, consuma il doppio, si empie di prole, e non ha alcun affetto al lavoro. Io spinsi negli anni scorsi la coltivazione dei bachi, e, nell' idea sempre di animare il contadino, comperai la foglia che mi mancava, senza addebitarne al colono nemmeno una quota parte. Cosa ne avvenne? che i coloni mi mandavano in malora tutti i gelsi. Non si dimentichi mai chi ha da fare con questa gente, che il contadino è egoista per eccellenza, e non ha in vista nelle sue operazioni che il proprio interesse. Le false idee non conducono a niente di buono. Si può fare del male anche coll'elemosina; se io dò una lira ad un uomo, che è già mezzo ubbriaco sulla porta d' una bettola, perchè termini di ubbriacarsi, commetto un atto brutale.

Il sig. Zambelli, voglia dare un' occhiata all' ingiro, imparziale, scevra da idee preconcette, e troverà questo di vero, che in generale in Friuli i contadini sono agiati, e i signori sono poveri. Troverà una quantità di famiglie, di proprietari, che si indebitano, o vendono campi per vivere, una quantità di stabili che dànno un bilancio passivo, e si vendono all' asta, mentre al contadino non mancò mai nè la polenta, nè la frittata; e pur troppo questo sbi-

lancio porterà la conseguenza che, o i proprietari attuali, o i creditori che vi subentreranno per acquisto, si troveranno costretti a mutare sistema, a cambiare le condizioni di affitto, ridurre forse i contadini a semplici operai, e spingere la produzione, lavorando le terre direttamente, o, come diciamo, in economia. E questa è veramente cosa che mette apprensione, è un pericolo che minaccia seriamente la classe villica del medio e basso Friuli, la quale, creda pure il sig. Zambelli, oggi gode un ben essere talmente sproporzionato al mal essere del proprietario, che non può durare. Se in oggi riscontrasi miseria fra i contadini in questa o quella parte, raramente troverassi giusto d'incolparne il proprietario. Piuttosto si gridi forte contro certi tafani che vivono sulla pelle del villico, contro gli usurai campestri, che buscano fino al 15, al 20, al 100 per 100, contro gli speziali che fanno pagare d'un doppio, d'un triplo le medicine, contro qualche medico che si paga d'una visita ad un miserabile con un mazzo di scope, o fruga nelle tasche alla donnicciuola levandole l'ultima mezza svanzica per un salasso, contro certi contratti onerosissimi di bestie a mezzadria, contro i bottegai manutengoli, contro i faccendieri accattabrighe, seminatori di discordie, ecc. ecc.

Il sig. Zambelli non si metta poi in capo di ottenere mai che i contadini abbandonino la coltura del sorgoturco, o cambino cibo; questa pianta è talmente internata nelle nostre abitudini agricole, e la polenta piace tanto al contadino, che sarebbe impossibile il distornelo. Farà invece immenso vantaggio istruendo, come fa, sulle precauzioni da prendersi a che questa pianta, d'altronde tanto utile nelle rotazioni, torni innocua alla salute del contadino. Pochi campi ben coltivati darebbero più sorgoturco e migliore, e risparmierebbersi fatiche; un campo dà 3 e 20 staja secondo il modo che lo si coltiva; una buona agricoltura potrebbe emanciparci dall'introduzione del sorgoturco estero, che sovente ci giunge avariato e quindi pernicioso alla salute. Che i contadini non vendano il migliore per mangiarsi l'infimo; il cinquantino, che non matura mai perfettamente, lo si impieghi nell'ingrassamento del bestiame. Infine, appunto perchè il nostro villico non è così miserabile come riteneva il sig. Zambelli, appunto perchè ha mezzi sufficienti per nutrirsi come conviene (e se non lo fa, e se la pellagra è in aumento, ciò non può dipendere che dalla sua ignoranza o dalla sua avarizia), lo studio che intraprese il nostro consultore d'igiene sull'umana alimentazione dei villici tornerà oltremodo utile ed opportuno.

Termino questo lungo scritto; l'argomento avrebbe meritato miglior ordine e maggiore ponderazione, io mi sono affrettato però a mettere innanzi alcuni fatti e alcune osservazioni, sperando che se il dott. Zambelli vorrà accoglierle con quella benevolenza che gli è propria, non torneranno affatto inutili negl'importantissimi studi che imprese, e ai quali consacrò veglie non poche, guadagnandosi un diritto incontrastabile alla pubblica riconoscenza.

G. L. Pecile

L'Agricoltura all'Esposizione universale di Londra

LETTERA SECONDA *)

Al sig. dott. G. L. Pecile.

Londra, 6 luglio.

La prima cosa che colpisce il viaggiatore che sbarca in uno dei porti inglesi si è di vedere quasi tutti li campi seminati in file perfettamente parallele. Turneps, barbabiettole, frumento, orzo, avena, ecc. tutto è seminato a macchina, per poter essere più tardi sarchiato. Le poche mediche stesse cominciano ad essere seminate con questo sistema, per cui tra poco la distinzione tra piante sarchiate e non sarchiate non esisterà più nell'agricoltura inglese, e le rotazioni potranno basarsi su nuovi principii.

Dieci anni retro, i campi seminati in file (*drilled*) erano un'eccezione in Inghilterra; ora sono eccezionali le seminagioni a mano. L'uso del seminatoio si generalizza d'altronde ogni giorno di più anche sul continente, e vi sono molti fabbricanti inglesi che costruiscono unicamente questo utile strumento, di cui ne smerciano annualmente parecchie centinaia anche all'estero. Le obbiezioni che molti agronomi francesi fecero alle semine in file, sono praticamente vinte dai vantaggi ottenuti col nuovo sistema. L'introduzione dei seminatoi in un paese dove l'agricoltura è sulla via del progresso, arreca indirettamente un vantaggio inestimabile, mentre quella maggior perfezione che si usa nel seminare si estende poi insensibilmente ad ogni altro dettaglio nel lavoro de' campi; imperciocchè ne avviene di necessità che, eseguito a perfezione un dettaglio, si cerchi di migliorare anche tutti gli altri. L'uso di questo strumento diventa assai difficile per le semine tardive, senza il sussidio d'un rullo per rompere le zolle più tenaci, come il rullo Crockill.

I seminatoi esposti al palazzo ed al parco di Battersee sono molto numerosi, grande essendo il numero degli esponenti; ed è rimarchevole che non differiscono gli uni dagli altri se non se per il colore della vernice, o per insignificanti dettagli di costruzione. Tutti i fabbricanti adottarono lo stesso tipo, e gli stessi prezzi, per cui la costruzione di questo strumento sembra essere giudicata dall'esperienza, come si conviene generalmente ch'esso rese i più grandi servigi all'agricoltura. Il sistema de' cucchiai che prendono la semente da un recipiente inferiore per gettarla in una serie d'imbuti che la spargono al suolo, è quello che ha trionfato su tutti gli altri. Non ho veduto un solo seminatoio che non sia costruito su questo principio.

I seminatoi inglesi si adattano ad ogni sorta di sementi, sia mediante cangiamenti nella dimensione dei cucchiaj, o nella velocità dei deschi che li conducono. Essi depongono la semente alla profondità che si desidera, senza che l'ineguaglianza del terreno frapponga ostacolo, mentre i piccoli coltri che

*) Bullett. preced.

aprono i solchi, essendo collocato ciascheduno all' estremità d' una leva, secondano tutte le ondulazioni del terreno. Nelle terre lavorate sul piano è necessario guidare il seminatoio mediante due ruote che formano il treno anteriore, facendo che una delle ruote cammini sulle orme del viaggio precedente. Nei terreni lavorati in ajuola, per evitare la complicazione del treno anteriore, le ruote devono avere la larghezza del seminatojo.

Vi sono anche molti ingegnosissimi seminatoj di concimi artificiali. Tutti quelli che hanno provato di spargere a mano cenere, ossa, panelli polverizzati o guano, conoscono quanto sia imperfetta quest' operazione come la si pratica comunemente. Era quindi importante di trovare uno strumento che la eseguisse in modo più perfetto; il che non era facile, trattandosi di materie non scorrevoli, come le sementi, ma facilmente aderenti agli strumenti, con li quali vengono a contatto. Il problema però venne sciolto nel modo il più completo da Chambers, col seminatojo del quale si possono spargere assai regolarmente materie quasi pastose, poichè in questo ingegnoso strumento tutti gli organi motori che vengono a contatto con le materie fertilizzanti si nettano da sè ad ogni istante.

In vari grandi seminatoi l' apparecchio per spargere la semente è associato a quello che spande il concime. In questo caso il concime si trova disposto nel suolo a qualche centimetro al dissotto delle sementi, dove le piante lo troveranno mezzo decomposto dopo qualche settimana di vegetazione. Nè qui si è limitato il genio inventivo degl' inglesi; ma ho veduto all' Esposizione (ed in attività di lavoro ne' campi) dei seminatoi che spandono assieme alla semente del concime tiepido, cioè una soluzione di guano o d' altre materie fertilizzanti. Questo sistema dà eccellenti risultati per le piante che, come le rape, i cavoli, i cavoli-cavalieri, le rape da foraggio, devono trovarsi, tosto che nate, in condizione di vegetazione molto favorevoli per crescere rapidamente, e resistere agl' insetti distruttori.

Il lavoro de' seminatoi è completato da quello delle zappe a cavallo, la di cui costruzione raggiunse tale grado di perfezione, che si può, col loro mezzo, sarchiare simultaneamente il terreno tra nove e più file di frumento, avvicinandosi di pochissimi centimetri alle piante senza pericolo di danneggiarle. Le lame d' acciajo che compiono tale lavoro sono fitte all' estremità di tante leve come i coltri del seminatojo, seguendo perciò tutte le ondulazioni del terreno senza risparmiare nessuna erba da distruggersi, meno quelle che trovansi nelle file stesse della pianta coltivata. Un congegno semplicissimo permette all' operajo che dirige l' istrumento di portare tutte le lame a destra od a sinistra. Gli aratri, i coltivatori ossia scarificatoi, gli erpici, i rulli, macchine per le ossa, le macchine da falciare, i spandi-fieno, i seminatoi, i sarchiatoi pei cereali sono strumenti dell'agricoltura perfezionata, nè possono introdursi in un podere dove prima non si fossero levati tutti gli ostacoli che potrebbero rendere inefficace il loro lavoro. Gli antichi strumenti di coltura, il più importante tra essi, l' aratro, figurano all' esposizione con notevoli perfezionamenti. Gli aratri inglesi si distinguono da tutti gli altri per la loro massiccia costruzione, e per la smisurata lunghezza dell' ala che oltrepassa quasi sempre un metro. La curva di quest' ala è talmente dolce che le zolle vengono rovesciate senza spezzarsi, per cui i lavori che seguono l' aratura diventano molto facili. La curva molto più breve degli aratri francesi, tedeschi, belgi ed americani, rovescia le zolle in posizione diversa, nella quale si trovano meglio disposte a subire le influenze atmosferiche. Secondo il mio modo di vedere, gli aratri inglesi sono i migliori pei lavori che precedono immediatamente le semine, mentre credo preferibile quelli a curva più rapida pei lavori tardivi d' autunno destinati a preparare la terra per le semine di primavera. Gli estirpatori o coltivatori sono tutti costruiti sull' antico modello del scarificatore di Colman; ma alcuni costruttori hanno adottato un sistema speciale per rilevare i denti, il quale permette di sbarazzarli più facilmente dalle radici che estirpano dal suolo.

Stancherei forse la vostra pazienza se dovessi entrare in ulteriori dettagli sulla strabocchevole collezione di strumenti che figurano nel parco di Battersee, e rappresentano senza dubbio la più considerevole raccolta in questo genere che siasi mai veduta.

Con altra mia v' intratterrò di quanto ho potuto vedere all' esposizione del bestiame.

Crediatemi intanto

vostro aff. amico
L. Chiozza

COMMERCIO

Sete

14 luglio. — Finora attesesi invano un avvenimento in America che valesse a confortarci nella lusinga di prossimo termine di quella guerra che da tanto tempo si combatte; e finchè perdura tale stato in America, come tante volte si è detto, è indarno lo sperare un favorevole andamento del commercio serico.

Le notizie da tutte le piazze sono calme; Lione per giunta ci manda un ribasso di 4 a 5 franchi, e con transazioni più limitate che mai. Le sete italiane costando quest' anno più care delle francesi, non possiamo sperare per qualche tempo di trovare propizio collocamento delle nostre in Francia. Da Milano notizie meno sfiduciate, sebbene le transazioni sieno molto ristrette anche colà. In piazza e Provincia, ricercate le sete classiche di vero merito (che pur troppo sono eccessivamente rare) e pagate da a. l. 26 a 27; le robe correnti inutilmente offerte a 25, 24 ed anche meno.

Nemmeno da Vienna notizie confortanti.

Presidenza dell'Associazione agraria friulana editrice. Vicardo di Colloredo *redattore responsabile*

— Tipografia Trombetti - Murero. —